

FAMILLE CARTEYRON

# CHATEAU PENIN

## CHATEAU PENIN TRADITION

*Notre vision du vin de tous les jours - Élégant et fruité*



### **TERROIR**

Graves très profondes

### **CEPAGES**

90 % Merlot & 10% Cabernet franc - Jeunes vignes entre 15 et 25 ans

### **VINIFICATION & ELEVAGE**

Tri de la vendanges afin de conserver uniquement les raisins les plus sains

Macération pré-fermentaire à froid

Fermentation en cuves inox, cinétique de fermentation lente à moins de 25°C

Macération de 18 jours

Elevage de 24 mois en cuve béton

### **DEGUSTATION**

*Le fruité des jeunes vignes et le volume des graves. Cette cuvée est au vin ce que le gratin dauphinois est à la gastronomie. Un vin réconfortant, qui porte en lui les valeurs de convivialité et de partage. Si la "comfort food" des anglosaxons existe, pourquoi pas le "comfort wine"*

*"Pur, juteux, un fruit brillant et des tanins fins"*

**Robert Parker - 90pts**

Alc: 14°

Sucre résiduel < 0,5g/l